49e Année. — N° 52 25 Décembre 1932.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Y aura-t-il, cette année, des invasions de Cochylis et d'Eudémis ?

Dans une précédente chronique, j'ai montré, à propos de la pyrale, qu'il était possible de déterminer à l'avance l'importance et la gravité des invasions de cet insecte au printemps suivant. Peut-il en être de même pour la Cochylis et l'Eudémis ?

Ces deux insectes passent l'hiver, soit dans les fentes des échalas et piquets, soit dans les trous des plaies de taille anciennes, mais surtout dans les écorces, à l'état de chrysalides enveloppées d'un cocon. La chrysalide de la Cochylis est d'un brun roux ; celle de l'Eudémis est d'un brun foncé. Le cocon est assez mince chez la première, blanc et encore un peu transparent ; il est plus épais, d'un blanc pur chez la seconde.

Les dimensions de tous les deux sont beaucoup plus fortes que celles du cocon de pyrale, il n'est pas nécessaire d'avoir des yeux jeunes pour les voir : ils sont visibles pour tout le monde.

Du moment qu'ils sont plutôt volumineux, ils ne peuvent exister dans les fines fissures où se logent ceux de la pyrale.

C'est dans les vieilles écorces et dans leurs larges fentes, ainsi que dans celle des piquets, qu'on les trouve. Le dénombrement en est donc facile. Opérer comme pour la pyrale sur un nombre limité de bras et, quand cela est possible, sur le tronc : pour celui-ci et éviter

la destruction de la souche, enlever avec un couteau toutes les écorces, et les examiner à la maison.

Les fortes attaques d'une année n'entraînent pas nécessairement de fortes attaques l'année suivante. La vendange supprime beaucoup de chenilles, qui vont à la cuve. Tout le monde les a vues parfois grouiller au-dessus des comportes et des cuvons. Celles qui échappent à la noyade, vont faire leurs cocons sur les foudres, barriques, pressoirs, etc., partout où elles peuvent trouver un abri.

Quant à celles qui restent sur les souches à la vendange, chrysalidées ou non, elles disparaissent, parfois détruites par des parasites : champignons ou insectes, dont beaucoup sont connus ; ou bien, par une dernière alimentation insuffisante, ne pouvant arriver à se chrysalider elles meurent.

Il y a quelques années, une vaste région où l'on cultive les variétés à raisins blancs, fut très fortement envahie par l'Eudémis ; perte de récolte atteignant jusqu'à 70 o/o. Il y avait donc à craindre une très forte attaque pour l'année suivante. Durant l'hiver, on exemine les écorces : pas de chrysalides vivantes, toutes mortes dans des cocons incomplets. Pour savoir si une chrysalide est vivante, avec la pointe d un crayon ou avec l'ongle du *petit doigt*, appuyez sur la queue, si elle remue, la chrysalide est vivante.

Pour ces deux insectes, il est donc très facile de prévoir la gravité des invasions prochaines. Il n'y a plus qu'à prendre des mesures en conséquence, c'est-à-dire, *s'il y a lieu*, détruire l'insecte dans les écorces. On y arrive par décorticage, par exemple avec la griffe Vermorel ou la chaine Robert ou d'autres gratte écorces ; le travail est un peu long et onéreux, mais efficace.

Il ne semble pas que les produits arsenicaux aient la même efficacité que contre la pyrale. Cela tient, sans doute, d'abord à l'épaisseur du cocon, et aussi au fait squ'une chrysalide à l'état de vie très ralentie est plus résistante qu'une toute petite chenille active.

Il semble que les huiles d'anthracène devraient être plus efficaces, leur pouvoir mouillant leur permettant peut-être de pénétrer à travers le cocon : des essais ont dû être faits dans cette voie.

Quels résultats ont-ils donnés ? Nous le saurons bientôt.

*
* *

On a soutenu que les traitements d'hiver ne sont pas d'une utilité inconstable ; que la dernière génération (2e ou 3e) sera toujours assez importante pour amener la destruction de la récolte. Rien de moins sûr. La première génération, celle qui débute un peu avant la floraison, sera forcément reduite, et ses dégâts aussi. C'est bien quelque chose,

car il arrive que la 2e génération est supprimée, spontanément, je veux dire sans l'intervention d'un traitement. Les cocons se forment encore sous les écorces et autres anfractuosités, mais rien n'en sort.

Nous parlerons plus tard des traitements d'été.

*
* *

Conclusions. — Pour ces insectes comme pour la pyrale, il est bon de rechercher, au cours de l'hiver, si leurs dégâts peuvent être importants ou restreints ou nuls au printemps suivant. Il faut donc prévoir ce qui va se passer. Pour cela on a bien la ressource des tireuses de cartes, mais, le plus sûr, c'est d'être pour soi même sa propre tireuse de cartes, ce qui, on l'a vu, n'est pas bien difficile.

Le Mildiou en Charente

On a lu, dans le n° du 11 décembre, l'article de M. Vidal, de Cognac, sur quelques cas de localisation du mildiou, qui tendent à expliquer les particularités diverses observées par M. Pierre Frappin, dans son vignoble de la Grande Champagne. Il s'agit de foyers précoces de la maladie, qui infectent les vignes environnantes. Et nous en avons signalé de nombreux cas analogues dans le vignoble méridional au cours du printemps dernier. C'est donc toujours la même chose : en des points bien déterminés et qui doivent être connus du viticulteur, une première invasion se déclare. D'abord, limitée à quelques souches et même quelques feuilles, elle s'étend et crée d'autres foyers plus ou moins éloignés, — et la maladie se généralise.

Mais voici une autre remarque qui a bien, elle aussi, son intérêt :

« Comme suite aux constatations relatives au mildiou sur le vignoble de M. Pierre Frappin, mentionnées dans le *Progrès Agricole* du 13 novembre dernier, il est utile de faire connaître ceci :

Les pièces de vignes les plus atteintes par le mildiou étaient toutes plantées en allées de 2 mètres. Celles qui étaient indemnes de maladie étaient plantées à 1 m. 50.

Or ce sont les mêmes appareils à traction qui ont servi pour les unes comme pour les autres, sans avoir écarté davantage les jets pour celles plantées à 2 mètres.

Cela indique nettement que les vignes plantées à 1 m. 50 ont été bien traitées, tandis que celles plantées à 2 mètres n'ont pas reçu assez de bouillie, les jets ne passant pas assez près des rangs ».

P. Frappin.

Ceci montre que les jets des pulvérisateurs doivent être tenus aussi près que possible de la souche à traiter. Le fin brouillard obtenu par une forte pression ne pénètre pas dans le feuillage. Je l'ai dit bien souvent : ces fines gouttelettes tombent sans force sur les feuilles

auxquelles elles n'adhèrent que pas un point de leur circonférence et parsuite n'ont qu'une faible adhérence. Pour que le liquide pénètre dans la souche, il doit y être projeté avec force sous la forme d'une gerbe étroite et compacte, telle presque qu'elle sort de l'ouverture du jet.

Résultats totaux des déclarations de récolte.

Voici les chiffres totalisés des déclarations de récolte pour la France et l'Algérie, tels qu'ils ont été communiqués par le directeur général des Contributions indirectes à la Commission interministérielle de la viticulture.

France

En 1931. —	Stocks........................	3.835.411
	Récolte........................	57.457.916
	Total........................	61.293.327
En 1932. —	Stocks........................	4.328.921
	Récolte........................	47.633.689
	Total........................	51.962.610

Différence en moins pour la récolte 1932 : 9.330.717 hectos.

Algérie

En 1931. —	Stocks........................	302.857
	Récoltes........................	15.856.669
	Total........................	16.158.926
En 1932. —	Stocks........................	585.488
	Récoltes........................	18.314.892
	Total........................	18.900.380

Les disponibilités totales pour la France et l'Algérie sont donc, pour 1932, de 70.862.990 hectolitres. Elles étaient, en 1930, de 77.452.253 hectolitres.

Les superficies plantées en vignes en 1932 sont :

Pour la France........................	1.412.788 hectares
Pour l'Algérie........................	351.952 hectares

Elles étaient en 1931 :

Pour la France........................	1.440.333 hectares
Pour l'Algérie........................	344.877 hectares

Sur l'alun

M. Lepetit, en réponse à une note d'un de nos lecteurs, nous adresse la lettre suivante :

« On me met sous les yeux, la reproduction de votre note au *Progrès Agricole*, parue dans ce bulletin, n° 50 du 11 courant, et je tiens à vous renseigner sur les causes de votre échec.

La composition de votre bouillie est défectueuse.

Je ne sais qui vous a donné cette formule ?

Une publication agricole a indiqué 2 cuivre, 2 chaux, 2 alun, mais dès que j'en ai été avisé, j'ai demandé qu'on veuille bien rectifier et la dite revue a indiqué :

2 cuivre, 1 chaux et quand la bouillie est faite 2 alun de potasse.

En mettant dans votre bouillie 1.500 gr. de chaux, vous avez enlevé à l'alun tout pouvoir de pénétration dans les tissus.

Il n'est donc pas étonnant que vous n'ayez pas constaté sur vos jeunes greffes, comme des milliers de viticulteurs, la cautérisation des feuilles, la pousse nouvelle de sève consécutive au sulfatage, l'état superbe des nouvelles pousses.

Vous pouvez avoir aussi utilisé un alun d'ammoniaque ou un simple mélange de sulfate d'alumine et de potasse, qu'il faut absolument répudier.

Je vous recommande la qualité dite alun de potasse cristallisé et notre formule.

Si vous forcez la chaux ou la soude, vous n'aurez pas de meilleurs résultats qu'avec votre ancienne bouillie, malgré vos 20 sulfatages.

Si vous diminuez par votre chaux ou votre carbonate de soude, vous pouvez brûler plus ou moins vos feuilles.

Avec notre formule :

Vous faites pénétrer l'alun et le cuivre dans les tissus ;
Vous laissez un peu de cuivre sur les feuilles pour préserver d'une attaque ;
Vous faites pénétrer la potasse dans les rameaux ei vous aurez des sarments aussi jolis que ceux de notre vigne, qui a encore des feuilles et dont les rameaux ne portent aucune excoriation ».

A. Lepetit.

La discussion doit en rester là. Nous avons fait connaître les résultats favorables comme les défavorables. Chacun a pu se faire une opinion... temporaire. Au printemps prochain des expériences, qui seront certainement nombreuses, éclaireront, définitivement je pense, la question de l'efficacité de l'alun.

Blocage et déblocage

La Commission interministérielle de la Viticulture s'est réunie lundi, 19 courant, au Ministère de l'Agriculture. Dans sa première séance, elle a voté le déblocage des vins de la récolte de 1931.

Elle a voté le principe du blocage définitif de la récolte de 1932, qui ne devrait porter que sur trois millions d'hectolitres.

L. Ravaz.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1932-1933 (Mois de Novembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	5.955	11.862	26.327	55.600	49.120
2	Aisne	2.832	5 499	29.656	58.341	56.990
3	Allier	17.300	23.449	58.028	96.841	76.544
4	Alpes (Basses-)	438	639	5.999	11.574	7.058
5	Alpes (Hautes-)	365	632	8.652	18.813	11.544
6	Alpes-Maritimes	984	1.497	64.145	119.114	56.947
7	Ardèche	» 4	46.591	23.612	47.387	39.064
8	Ardennes	23.858	«	15.718	30.583	34.398
9	Ariège	723	1.230	11.820	25.202	9.668
10	Aube	5.668	14.985	34.364	69.547	71.162
11	Aude	423.401	946.236	47.378	93.469	159.644
12	Aveyron	3.231	«	39.499	68.381	25.844
13	Bouches-du-Rhône	53.493	2.956	96.664	187.271	139.600
14	Calvados	»	»	13.630	27.600	41.582
15	Cantal	4	47	22.885	46.663	21.298
16	Charente	5.518	10.126	30.212	62.602	41.534
17	Charente-Inférieure	25.454	48.064	34.273	74.420	63.329
18	Cher	5.084	7.181	33.188	65.902	44.817
19	Corrèze	613	834	22.873	47.876	25.899
21	Côte-d'Or	20.200	38.624	49.149	99.961	402.298
22	Côtes-du-Nord	»	»	16.061	32.785	30.274
23	Creuse	»	«	22.880	48.946	34.189
24	Dordogne	23.083	39.396	26.097	57.770	45.324
25	Doubs	10	11	50.157	91.407	78.995
26	Drôme	27.30[illegible]	35.624	15..64	27.584	42.006
27	Eure	»	«	11.475	22.129	19.264
28	Eure-et-Loir	»	7	23.913	45.948	44.501
29	Finistère	»	»	56 999	214.068	104.824
30	Gard	169.845	452.959	44.109	88.073	95.147
31	Garonne (Haute-)	19.288	45.135	54.154	104.562	54.381
32	Gers	48.960	401.364	12.099	26.175	34 855
33	Gironde	239.437	450.180	147.546	304.481	1.062.798
34	Hérault	624 399	1.267.653	70.424	135.694	612.732
35	Ille-et-Vilaine	»	»	15.825	31.324	35.298
36	Indre	8.538	13.323	21.598	45.873	26.589
37	Indre-et-Loire	50.405	68.444	34.600	71.613	114.368
38	Isère	16.271	26.898	54.003	107.257	68.834
39	Jura	3.617	7.152	26.686	52.936	51.862
40	Landes	14.361	30.405	21.627	46.060	24.529
41	Loir-et-Cher	60.875	80.549	20.431	42.850	59.704
42	Loire	10.624	17.142	118.937	220.088	164.643
43	Loire (Haute-)	437	717	40.057	78.852	55.599
44	Loire-Inférieure	48.874	82.135	99.933	198.323	125.810
45	Loiret	13.532	27.852	40.057	79.852	91.630
46	Lot	3.192	7.884	8.470	19.516	7.766
47	Lot-et-Garonne	25.021	47.441	21.537	48.083	26.743
48	Lozère	258	518	9.059	18.585	11.700
49	Maine-et-Loire	24.636	41.794	37.392	75.159	139.101
50	Manche	«	»	5.128	10.969	18.811
51	Marne	49.085	84.974	100.481	198.593	1.365.814
52	Marne (Haute-)	1.105	1 242	24 143	47.210	43.001
53	Mayenne	10	22	3.668	7.663	11.967
54	Meurthe-et-Moselle	1.538	3.713	77.366	147.351	153.331
55	Meuse	116	353	33.181	63.206	42.835
56	Morbihan	201	240	17.643	33.375	31.061
57	Moselle	994	1.688	25.821	49.581	59.842

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	1.771	5.765	34.108	67.926	59.749
59	Nord	»	»	77.962	157.209	45 587
60	Oise	»	»	26.632	52.374	45.587
61	Orne	»	»	4.594	9.146	15 803
62	Pas-de-Calais	»	»	34.943	68.972	88.049
63	Puy-de-Dôme	10.947	20.022	65.927	114.071	91 273
64	Pyrénées (Basses-)	5.638	10.819	43.785	93.237	61 482
65	Pyrénées (Hautes-)	606	1.200	15.943	34.707	19 675
66	Pyrénées-Orientales	210 144	554.823	41.371	74.954	156.408
67	Rhin (Bas)	26.584	67.483	31.859	56.431	145 297
68	Rhin (Haut)	63.383	99.123	61.694	98.084	141.850
69	Rhône	36.004	69.885	454.513	308.431	374.797
70	Saône (Haute-)	108	132	37.415	75.335	63.544
71	Saône-et-Loire	54.949	91.261	60.804	121.520	224.500
72	Sarthe	749	1.526	13.203	25.391	28.564
73	Savoie	7.763	14.408	29.066	55.304	41 526
74	Savoie (Haute-)	5.449	6.885	20.403	50.342	48.094
75	Direction de la Seine	«	»	575.257	1.061.249	1.472 926
	Direction des droits d'entrée	»	»	209.554	575.904	862 037
76	Seine-Inférieure	»	»	80.062	155.721	177.753
77	Seine-et-Marne	63	83	43.052	86.864	89.595
78	Seine-et-Oise	56	156	89.688	177.948	171.472
79	Sèvre (Deux-)	1.764	3.368	25.130	51.349	27.731
80	Somme	«	»	22.077	44.357	37.276
81	Tarn	53 255	123.197	29.766	00.441	49.221
82	Tarn-et-Garonne	13.448	28.054	11.365	24.434	16.254
83	Var	132 742	264.142	47.331	100.692	78.839
84	Vaucluse	58.173	107.634	17.340	36.185	153.937
85	Vendée	19.615	33.985	25 693	45.388	25.785
86	Vienne	14 010	31.345	20.456	44.750	24.640
87	Vienne (Haute-)	19	40	41.946	83.614	64 610
88	Vosges	35	51	46.857	88.340	100 934
89	Yonne	11.432	25.003	24.220	50.471	79.035
	Total pour la France	2 821.856	5.748.436	4.218.482	8.248.800	11.654.285
	Algérie					
	Alger	745.529	1.851.395	32.532	64.488	673.321
	Constantine	156.387	400.050	18.480	33.894	31.355
	Oran	773.625	2.299.530	32.731	66.209	1.601.401
	Total pour l'Algérie	1.675.541	4.556.975	83.363	164.591	.006.437

RAPPEL DES ANNÉES PRÉCÉDENTES

——

Consommation taxée	octob.-nov. 1928	7.731.998 hectol.	
— —	octob.-nov. 1929	8.393.477	—
— —	octob.-nov. 1930	8.290.725	—
— —	octob.-nov. 1931	8.408.860	—
— —	octob.-nov. 1932	8.248.800	—

UN CHAMP D'EXPÉRIENCE EN 1932

Mes hybrides en 1930 avaient parfaitement résisté au mildiou sans traitement. Fort de mon expérience, j'en concluais que, cette année, ils feraient de même.

Ils sont plantés franc de pied, sur les bords du Gardon, à Meynes (Gard), en terrains d'alluvions riches et fraîches. Brouillards quotidiens. Ils ont 8 ans.

Mais à fin juin, peu après la floraison, ma quiétude fut troublée. Presque toutes les grappes de tous les numéros portaient des grains épars tout enfarinés — magnifiques floraisons de mildiou. Deux exceptions : 6468 S. qui venait à peine de fleurir, probablement protégé par les enveloppes florales existant encore au moment de la contamination ; et 6186 probablement protégé par la raison contraire, ses grains étant déjà gros 3-4mm.

Attaque du mildiou. Situation au 1er juillet :

Cépages	Grappes	Feuilles
X ?........	Peu attaquées	Peu attaquées.
7120 C......	Légèrement.	Les plus atteintes.
2007 S......	Grappes entières.	Assez.
5163 S......	» »	Assez. Sulfaté 1 fois.
5131 S......	Légèrement.	Légèrement.
5437 S......	»	»
5487 S......	Bien attaqué	Feuilles de la base jaunes
5813 S......	Peu. Anthracnose	Peu. Sulfaté 3 fois.
6186 S......	Assez	Assez.
6905 S......	Bien attaquées	Peu.
6468 S......	Pas du tout	Pas du tout.
4986 S......	Peu attaquées	Assez.
Baco	Assez	Très peu.

Les grains tombèrent seuls sans que la rafle fut atteinte, sauf 5163 et 2007 S.

A quelque temps de là, 26 juillet, un gros foyer d'oïdium se déclara dans la vigne englobant 7120 C., 6468 et 5813 S. grappes entièrement grises — cendrous — quelques 5813 entièrement blancs : rafles et grains. Effrayé, je fis traiter immédiatement toute la vigne au verdet et permanganate, un soufrage suivit immédiatement. Deux jours après, tout le feuillage adulte du X ? était par terre. Joli résultat. Cependant l'attaque d'oïdium était arrêtée.

A la veille de la vendange, les 5813 touchés par l'oïdium et à un degré moindre les 6468 disparaissent, se vident, se dessèchent sans pourrir. A la récolte, des tâches de 50 souches n'ont plus que des cadavres de grappe, sans aucun grain utilisable. La différence de résistance était frappante pour les 5813 disséminés dans les 7120 C.

Ces derniers avaient toutes leurs feuilles et une superbe récolte très saine. Les 5813 avaient un feuillage très abimé, de nombreuses longues grappes noirâtres ou blanchies par place, mais plus un seul grain de bon. Différen-

ces dues à l'épaisseur d'épiderme, probablement, car l'attaque d'oïdium avait été aussi forte pour les deux cépages.

La vendange fut tardive, le 17 octobre, favorisée par de très belles journées sans rosées le matin. A ce moment, la situation était la suivante dans les lignes d'essais.

X ?. Feuilles tombées après traitement au soufre. Nouvelles feuilles peu touchées. Grappes normales, mais maturité retardée.

3 C. Perdu la moitié de ses feuilles ; grappes très claires.

7120 C. Belles feuilles, les plus jeunes grillées ; grappes et récolte normals.

5163 S. Un sulfatage et soufrage avant la floraison. Feuilles bonne résistance, les dernières grillées. Sous un cerisier érigé, sarments verticaux, feuilles presque indemnes.

Grappes entières ayant coulé jeunes. Oïdium, grappes basses inondées, limonées, pourries, non ramassées. Malgré ces pertes importantes, récolte de 139 hl. de vin de 9°2 au mustimètre. Une souche non sulfatée avant la fleur a sa récolte presque nulle.

5181 S. — Très beau feuillage habituel.

5437 S. — Feuilles roussies.

Grappes normales, mais quelques grains encore verts, la plus grosse production de l'année 154 hl. et le plus gros poids 10°2.

5487 S. — Presque plus de feuilles, mais bois bien mûr. Petites grappes très claires. La plus petite production : 28 hl.

5813 S. — 3 sulfatages contre l'anthracnose. 1 sulfatage fin juillet. Feuillage très touché.

Raisins attaqués par Oïdium, Mildiou, Anthracnose, très clairs, très vilains, rosés ou encore verts. Mais, chose étrange, ont accusés cette année leur plus grande densité 8°9. Récolte bien inférieure à celle de l'année dernière après gelée totale.

6186 S. — Feuilles très touchées.

Belle récolte, quoique irrégulière, selon les ceps.

6905 S. — Feuilles bien vertes quoique tachées. Récolte presque habituelle, c'est-à-dire insuffisante.

4986 S. — Toutes ses feuilles bien vertes. Blanc Récolte normale. Pourriture.

6468 S. — Les feuilles sulfatées se sont maintenues. Toutes les autres ont disparu.

Récolte supérieure à celle des deux dernières années, voudrait-il se réhabiliter. Pourriture.

Baco 22 A. — Belles feuilles. Jeunes extrémités des sarments dénudées. Belle récolte, un peu coulé.

Tank. — Beau feuillage résistant. Manque les feuilles de la base.
Belle récolte. Pourriture.

8214 S. — Bonne résistance.

Pesés, les essais ont donné les nombres suivants : 130 kilogs de raisins par hl.

Rangée	Hybride	Souches pesées	Récolte	Raisins par Ha	Hectolitres par Ha	Degrés Mustimètre	Hl. 10° par Ha	Classement Hl. 10°
2	X?	45	127	11.300	86.9	7.1	61.7	9
3	3 C	43	82	7.400	56.9	7.5	42.7	11
4	7120 C	28	114	16.300	125.4	7.9	99.1	3
7	2007 S	21	36	6.800	52.3	8.6	45.0	10
9	5163 S	27	122	18.100	139.2	9.1	126.7	2
10	5131 S	34	111	13.100	100.7	8.6	86.4	5
11	5437 S	11	55	20.000	153.8	10.2	156.9	1
14	5487 S	28	25	3.600	27 6	9.2	25.5	12
15	5813 S	44	110	10.000	76.9	8.9	68.4	8
21	6468 S	26	77	11.800	90.7	8.0	72.6	7
22	Baco	27	94	13.900	106.9	9.3	99.4	3
23	X?	27	80	11.800	90.7	8.2	74.4	6

Les variations des rendements durant 4 ans ont été les suivantes : les rendements évalués en hl. à 10° et les chiffres arrondis. 1928-1929, années normales ; 1931, gelée totale ; 1932, Mildiou.

Classement général — Hectolitres à 10° par hectare

	1928	1929	1931	1932	Total
2007 S	130	310	60	50	550
5163 S	120	220	40	130	510
5437 S	130	110	40	160	440
5813 S	100	140	130	70	440
7120 C	90	140	60	100	390
5181 S	90	130	70	90	380
Baco	70	110	90	100	370
X?	70	100	90	70	330
6468 S	150	90	20	70	330
5487 S	130	100	60	30	320
3 C	110	100	50	40	300
X?	70	100	70	60	300
Moyeune	105	137	65	80	97
M. 4 premiers	120	195	67	102	121
M. 6 suivants	100	110	65	76	88

Les rendements de X ? des lignes 2 et 23 diffèrent entre eux de 10 o/o, erreur d'expérience très acceptable.

René Libes,
Ingénieur Agronome.

CULTURE DE L'OIGNON DANS LA RÉGION CÉVENOLE

En 1929, le département du Gard a expédié par les gares de chemins de fer en petite vitesse, environ 820 tonnes d'oignons. Sur cette quantité, 750 tonnes ont été expédiées par la seule station de Sumène. Cette culture est pratiquée dans toutes les basses Cévennes pour la consommation fami-

liale, mais elle revêt dans quelques communes une certaine importance, ce sont celles de Sumène et de Saint-Martial, dans le canton de Sumène et de Saint-André-de-Majencoules et Notre-Dame-de-la-Rouvière, dans le canton de Valleraugue. La localisation de cette culture vient du fait qu'elle exige pour être rémunératrice des conditions de milieu et des soins particuliers. L'oignon est cultivé sur des terres étagées en terrasses (faïsses) à une altitude variant de 300 à 700 mètres. Le sol dérive de schistes primaires (micaschistes, schistes à séricistes) et quelquefois du granit, il est facile à travailler et très perméable ; les rosées brûlent les jeunes feuilles de l'oignon et sont nuisibles à cette culture, aussi les fonds de vallées mal exposées ou trop bas ne lui conviennent pas.

En raison de la perméabilité excessive du sol, condition essentielle du succès de cette culture et de la bonne conservation ultérieure des bulbes, seules les terres placées au point d'affleurement d'eau peuvent porter la culture de l'oignon. Tous ceux qui ont parcouru les Basses-Cévennes savent, d'ailleurs très bien, que les moindres filets d'eau qui sourdent çà et là sur le flanc des collines sont précieusement exploités par les cévenols qui construisent autour des bassins appelés dans le pays « gourgues », où l'eau se ramasse ; elle est ensuite utilisée tous les 4 ou 5 jours, suivant le volume du bassin et le débit de la source. Ces terrasses, qui ont une surface excessivement réduite, les plus grandes et les plus importantes ayant exceptionnellement 50 mètres de long sur 10 mètres de large, portent avec la culture de l'oignon d'autres légumes, choux, poireaux, salades, etc..., ce sont de véritables jardins (ors):

Il n'existe pas d'assolement proprement dit, l'oignon, constituant une précieuse source de revenus, est cultivé successivement pendant plusieurs années sur le même terrain ; quelquefois pour faire reposer la terre, on a recours à des légumes variés ou à une culture de pomme de terre, mais on n'y rencontre pas de céréales, ni de cultures fourragères, elles sont réservées aux terres labourables non irrigables. Fréquemment encore et étant donné la surface réduite, les labours sont exécutés à la main avec la houe, cependant quand cela est possible, l'araire laboure le champ, mais dans une seule direction à cause de l'étroitesse des parcelles.

Le fumier, assez rare autrefois, plus abondant aujourd'hui par suite de l'entretien du bétail ovin sur l'exploitation, est réservé en grande partie pour la culture de l'oignon et des légumes. Les agriculteurs ont recours fréquemment à l'emploi de poudrettes à base de déchets de chrysalides de ver à soie.

Les engrais chimiques sont encore peu employés, çà et là quelques sacs de nitrate, quelquefois un peu de superphosphate, mais assez rarement de la potasse, à tort d'ailleurs, car son emploi généralisé pourrait exercer une heureuse influence sur la conservation des bulbes pendant l'hiver. On n'emploie pas ici comme dans d'autres régions et, notamment, près de St-Brieuc, des amendements calcaires. La seule variété cultivée presque exclusivement est la jaune paille des vertus, c'est celle qui donne les meilleurs résultats sur les terrasses des Basses-Cévennes. Selon une vieille coutume, les agriculteurs récoltants eux-mêmes leur graine, les oignons les plus beaux sont conservés comme porte-graine et c'est sur eux que seront choisis les plus beaux capitules. Les inflorescences mûres sont coupées et mises à sécher sur les toits des maisons dans les endroits exposés au soleil. Un grand nombre d'agriculteurs pratique les semis en pépinière ; la graine est

placée dans un terrain bien exposé et copieusement fumé, elle est l'objet de soins particuliers, afin d'avoir de bonne heure des plants assez beaux pour être mis en culture. Les cévenols achètent également des plants plus précoces produits dans les terres d'alluvions des environs de Ganges, chez des jardiniers qui les portent sur les marchés locaux. Suivant les années et la réussite des pépinières, l'agriculteur utilise tout ou partie de ses plants pour procéder à la mise en place qui a lieu courant avril, début de mai

La plantation a lieu en lignes aux intervalles de 10 à 12 centimètres sur les lignes de 15 à 20 entre les lignes. C'est une plantation très serrée et qui ne permet pas le passage des instruments attelés ; tout le travail se fait à la main ; à l'aide d'une houe, un ouvrier ouvre un sillon dans lequel un autre ouvrier dispose les plants ; le sillon est refermé au passage suivant.

Les terres doivent être très propres ; on exécute des sarclages et de nombreux binages avec de petites houes appelées « sarclettes ». Les terres sont facilement envahies par une foule de mauvaises herbes et surtout par les mourons et les mercuriales ; dans ces terres très perméables se desséchant facilement, sous le climat méditerranéen, en juin, juillet, août, l'oignon a besoin de beaucoup d'eau ; elle lui est apportée par des arrosages, répétés tous les 4 ou 5 jours. Presque toujours propriétaire, le cévenol part de grand matin bien avant le lever du soleil pour arroser sa culture d'oignon, l'eau sort du bassin, court dans une rigole où se trouvent ménagées de distance en distance des cuvettes dans lesquelles s'emmagasine une plus grande quantité d'eau ; avec une sorte de pelle en bois, il projette l'eau sur les oignons, en pluie aussi fine que possible. Les sarclages et les arrosages constituent les deux opérations culturales les plus pénibles, les plus délicates ; c'est d'elles que dépend pour une large part la réussite de cette culture, aussi paysan sobre et travailleur, le cévenol ne ménage ni son temps, ni ses forces pour mener à bien cette culture sur laquelle il compte beaucoup.

La récolte commence vers le 15 août, s'effectue par beau temps, et lorsque la plante est bien mûre ; il n'y a plus de partie verte et les tiges sont couchées ; si elles demeurent droites et restent vertes, le bulbe se forme mal et ne se conserve pas ; les oignons arrachés à la main sont rangés par paquets sur le sol ; le bulbe et les racines exposées à l'air et au soleil pour faciliter leur dessiccation. Le transport a lieu dans des sacs ou dans des corbeilles jusqu'à la grange. Par mauvais temps, et lorsque les bulbes sont suffisamment secs, des ouvriers les dépouillent de leur enveloppe sèche et terreuse, on les pare ; celles dont la tige n'est pas résistante seront vendues en vrac, les autres sont rangées en chaînes ou fours que l'on tresse avec de la paille de seigle. Cette présentation est excellente et favorise le transport, la manutention des bulbes ainsi que leur conservation, mais elle demande beaucoup de temps et est exécutée presque toujours à temps perdu, par la main d'œuvre familiale.

Les rendements de cette culture sont très variables et peuvent atteindre des poids très élevés. Il est particulièrement intéressant de noter que les rendements obtenus dans les régions de Saint-Brieuc, et signalés par M. Mingasson, ingénieur agronome, se rapprochent de ceux obtenus dans les régions des Cévennes et signalés par M. Max André, ingénieur agronome.

A Saint-Brieuc sur de minuscules parcelles, on a pu obtenir des rende-

ments exceptionnels de 1.000 kgs à l'are, sur cette même surface, on a obtenu à Saint-André, 540 kgs ; à Notre-Dame-de-la-Rouvière, 920 kgs.

D'une manière générale, les rendements sont beaucoup plus faibles ; les cours subissent de très grandes variations et sont placés sous l'influence d'une plus ou moins bonne conservation, qui oblige l'agriculteur à vendre de bonne heure ou lui permet d'échelonner sa vente, depuis septembre jusqu'à mars. A l'heure actuelle, les cours semblent s'établir autour de 50 francs les 100 kgs, au moment de la récolte ; par contre, ils sont en général plus élevés, en janvier-février, c'est pourquoi l'agriculteur s'efforce, si ses oignons se conservent bien, d'en emmagasiner une grande partie. Les granges, mais aussi et surtout les magnaneries anciennes ou encore utilisées servent d'entrepôt pour les oignons.

Signalons en passant qu'en Allemagne, d'après le bulletin de l'Office de renseignements agricoles, on est arrivé aux conclusions suivantes sur la conservation des oignons :

« Emmagasinés en automne, sains et bien secs, les oignons peuvent être « conservés jusqu'au commencement de l'été dans des locaux ayant une « température de — 3 degrés centigrades, avec une humidité relative de 86 « à 85 pour 100, sans que la germination soit à craindre. Dans les locaux « ordinaires, les oignons commencent généralement à germer en mars et « deviennent ainsi sans valeur pour la vente. »

Il serait désirable, pour éviter l'avilissement des cours, que les ventes soit échelonnées et que la conservation se fasse dans des magasins coopératifs.

Y. Peyrière,
Professeur d'Agriculture.

POUR QUE LA DÉFENSE CONTRE LE MILDIOU
SOIT EFFICACE

Si à l'heure qu'il est les réponses n'affluent pas encore, rue Albisson tenez cependant pour acquis, que dès les travaux au cellier terminés entre « deux belotes », on vous submergera. Vous apprendrez, dès lors, que Jacques et Pierre ont assuré une défense complète à 2 o/o ; ils ont traité comme tout le monde, c'est-à-dire sept à huit fois. Par contre, Jean et Paul pour imager une expression, ont été nettoyés à la potasse. Pourtant, ils ont sulfaté à outrance et à des doses massives. Vous signalera-t-on jamais la relation qui existe entre fumure et mildiou ? Si Pierre et Jacques, à l'automne dernier, ont sans compter gaspillé la potasse dans leurs vignes, je m'explique, en partie, leurs succès (1). Par contre, je comprends mal que Paul et Jean, avec des traitements multiples et basiques, ne soient pas arrivés à juguler le mildiou. Est-ce à dire que la théorie de Millardet a fait faillite ? Pas que je sache. Et la méthode Cadoret ? Non plus. Je crois plutôt que partout où les fumures azotées sont employées sans discernement, on prédispose la vigne aux attaques de champignons (2).

---

(1) Voir dans le *Progrès* du 9 octobre, l'article du Prof. Schaffnit, traduit par M. P. Larue.

(2) Dans son article, *Progrès* du 4 décembre, page 538, M. le professeur Villedieu est également d'avis qu'une alimentation déséquilibrée due à un abus chimique (azote ou acide phosphorique) rend le vé étal plus sensible à l'égard du mildiou.

On pourrait donner les noms de viticulteurs qui sont d'autant décimés par le redoutable cryptogame qu'ils ont exagéré les apports en azote.

De là en conclure qu'il faut absolument exclure cet élément, halte-là !

A chacun de voir, de comprendre s'il y a rupture, non pas d'attelage..., mais d'équilibre. Et que faut-il faire en pareil cas ? Diantre, çà ne paraît pas très compliqué. Toute affaire cessante, donner au végétal l'élément qui manque à sa nutrition, non pas au compte-gouttes, mais généreusement, copieusement, en faisant la part, non du feu,... mais du sol. Il saute aux yeux qu'une vigne appauvrie de potasse, par exemple, se montrera insensible à des apports de 150 kgs de potasse pure à l'hectare (1). En pareille circonstance, les doses de 900 kgs de chlorure de potassium ne sont pas exagérées.

Naturellement, les tailles généreuses devraient être abandonnées. Qu'on vulgarise le fil de fer pour le palissage des sarments — parfait. Tout le monde peut y trouver son compte ; d'abord, accès facile par les attelages, à toutes les époques de l'année, donc possibilité d'envoyer de très bonne heure les engrais ; ensuite, défense plus rationnelle contre les maladies, et les insectes ampélophages, enfin moins de pourriture grise.

Mais de ce que on aura judicieusement dosé les éléments dans la fumure et ce qu'on aura taillé la vigne en raison de la vigueur du cep, il ne s'ensuit pas qu'on doive rester les bras croisés lorsque des pluies abondantes alternant avec des températures de 22°, sont l'indice d'une contamination certaine. En moins de temps qu'il ne faut pour l'écrire, il faut mettre « sac au dos » et se disperser en tirailleurs ; surtout ne pas regarder à la dépense des munitions. La dose de cuivre à l'hectolitre est quelque chose ; ce qui compte davantage, c'est la quantité d'hectolitres de bouillie cuprique répandue, non seulement sur les feuilles, mais sur les grappes. L'adjonction d'un adhésif n'est pas à déconseiller, au contraire. Le rognage ? Une arme à deux tranchants.

. Il fait trop de bien pour qu'on en dise du mal...
.... Il fait trop de mal pour qu'on en dise du bien.

A la façon d'une pompe aspirante, le rognage enlève au sol les réserves nutritives que ce dernier peut recéler. Enfin, par suite des ramifications secondaires qui poussent à l'infini, aux entre-nœuds, il constitue à notre humble avis un véritable foyer quant aux contaminations prochaines. On parle bien des poudrages comme susceptibles de remplacer les traitements cupriques, encore qu'il faille rendre quelque mérite aux stéatites, on ne saurait les considérer capables « d'éclipser » le sulfate de cuivre dans la lutte contre le mildiou. Dans bien d'endroits — et à nous-même — les poudres cupriques, certes, ont donné des résultats tangibles, — mais ici encore, question d'opportunité.

Il est clair, en effet, qu'un poudrage produit exactement le même résultat qu'un sulfatage (ce dernier serait-il donné à la dose de 10 o/o) si on l'applique quelques minutes après que l'ennemi sera dans la place. Autant dire Blücher, arrivant avec les renforts... après la bataille !

Partout où l'on a traité préventivement, copieusement (2) soigneusement et après chaque pluie violente, le cuivre, qu'on l'appelle Pechiney, Kulh-

---

(1) Voir les expériences concluantes de MM. les profes. Lagatu et Maume.

(2) C'est le cas pour Mme Coulouma-Decellier, qui a gaspillé le sulfate de cuivre, si on peut dire, intelligemment.

mann, Saphir, Agricola, Macclesfield et autres, le cuivre, s'il accusait à l'analyse 98-90 de pureté, a tout de même prouvé, et cela un peu partout, qu'il n'a rien perdu de ses qualités.

Que l'alun soit appelé, un jour prochain, à jouer un grand rôle, cela nous ne saurions le nier. D'aucuns déjà proclament que c'est la panacée ; d'autres sont moins enthousiastes. C'est à perdre le nord !

Dans le *Progrès Agricole* du 27 novembre, M. Serveille raconte qu'il a constaté la guérison de grappes fortement attaquées, qu'on avait plongées dans un bain d'alun. Une feuille, elle aussi, recouverte d'efflorescence est mise en observation ; 48 heures après le badigeonnage à la solution alun, l'efflorescence ne progresse plus. Malheureusement pour les pèlerins, un visiteur, qui ne s'embarrasse pas de scrupules, met feuille et efflorescence dans sa poche... s'il y a encore des juges en France, il devrait être sous les verrous !

Léon Mestre, Alaigne (Aude).

CHEMIN DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MEDITERRANÉE

Un nouveau service automobile, organisé par le P. L. M. relie Grenoble à Villard-le-Lans

La station de sports d'hiver de Villard-de-Lans, à 1.050 d'altitude, est parfaitement équipée pour la pratique de tous les sports de neige et de glace : patin, ski, luge, bobsleingh, etc...

Tous ses fidèles visiteurs, dont le nombre augmente chaque année, apprendront avec satisfaction qu'un service automobile, en correspondance avec les principaux trains du P. L. M., relie désormais cette station à la gare de Grenoble.

Si vous partez de Paris, Lyon, Marseille, Nice, Chambéry ou Aix-les-Bains vous pourrez prendre, soit à la gare de départ, soit dans un bureau de ville P. L. M., un billet direct pour Villard-de-Lans et faire enregistrer vos bagages directement pour cette station. A votre arrivée à Grenoble, une agréable promenade de 1 h. 1/2 en car vous amènera jusqu'à Villard-de-Lans, où il vous sera possible de chausser vos skis qui seront, si vous le désirez, déposés avec vos autres bagages à l'hôtel de votre choix.

Voir aux Annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Vu le peu de transactions effectuées de gros à gros sur place, pendant la huitaine écoulée, les prix payés pour les quelques affaires qui ont été faites, n'ont pas varié d'une façon qui puisse être notée. On a encore payé quelques parties de vins rouges 8° du Midi, aux environs de 155 fr. En vins de 9°, c'est le prix de 170 fr. l'hecto qui a été pratiqué, et celui de 185 fr. pour des 10°. Comme d'usage, tous ces prix concernent l'hecto nu, et sur gares ou quais de Paris.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 12 décemb.	Cours du 19 décemb.
—	—	—	—
	Vins nouveaux	Vins nouveaux	Vins nouveaux
8°..................	Aramon plaine et	Aramon 6 à 7·5	Aramon 6 à 7°
8 à 9°.............	supérieur 8,75 à 9 fr. 25	de 55 à 85 fr.	55 à 85 fr.
9 à 10°............	Montagne et Costières	Montagne 7° à 9°	Montagne 7° à 9°
11°.................	9,50 à 10 fr. 50	de 85 à 130 fr.	85 à 130 fr.
11 à 12°.		Costières 8 à 10°	Costières 8 à 10°
Rosé, paillet, gris ..		120 à 150 fr.	120 à 150 fr.
Blanc Bourret........			Vins vieux 15 fr. le deg.

La Fédération des Caves Coopératives du Gard, Maison de l'Agriculture, porte à la connaissance des viticulteurs, les ventes effectuées au cours de la semaine du 12 au 18 décembre 1932.

Cave Coopérative de Beaucaire. — 2.155 hectos vin rouge, 6 deg. 9 Malligand, à 80 francs l'hecto, retiraison quinzaine.

Alès. — Marché du 9 décembre : Vin rouge aramon, 6 degrés à 6 deg. 5, 50 à 65 francs ; 6 deg. 5 à 7 degrés, 60 à 75 fr. ; vin rouge coteaux, 7 degrés à 7 deg. 5, 70 à 85 francs ; 7 deg. 5 à 8 degrés, 80 à 105 francs.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 13 déc.	Cours du 20 déc.
	—	—	—
8°..................	Vins nouveaux	Vins rouges, récolte	Vins rouges, récolte
9°..................	sous-marc	1932 : 6° à 7·5, 60 à 80	1932, 6° à 7°5, 60 à 8
10°.................	8 à 11° 72 a 105 fr.	francs l'hecto	francs l'hecto
11°.................	l'hecto	7°5 à 8°5 80 à 110 fr.	7°5 à 8°5, 90 à 115 fr.
Rosé		l'hecto	l'hecto
Blanc de blanc.....			

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : 13 à 16 francs le degré.

Alcools : Pas d'affaires.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — Marché de Béziers. — Cote officielle des vins.

	Cours 1931 le degré de	9 décemb. 1932	16 décemb. 1932
Rouges	—	—	—
Plaine 9° à 9°5.....	Vins nouveaux	»»» à »»»	»»» à »»»
Coteaux 9°5 à 10°5...	8,50 à 9 fr. 75	145 à 160	140 à 170
Ht-coteaux 9°8 à 11°8		»»» à »»»	200 à 230
Rosés			
Courants 8 à 9°....	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 9 à 10° ..	»	»»» à »»»	»»» à »»»
Blancs			
Courants 10 à 11°...	9,00 à 10 fr. 00	»»» à »»»	»»» à »»»
Supérieurs 10° à 11°5	»	»»» à »»»	»»» à »»»

Rosés : Insuffisance d'affaires.

Blancs : Insuffisance d'affaires.

Cote officielle de la Chambre départementale d'Agriculture. — La Commission des cours nous communique :

Marché de Béziers du 16 décembre : Vins rouges vieux, 15 à 16 francs ; nouveaux, 14 à 15 francs. Affaires plus nombreuses.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Nouveaux :	Près Bassan	:	340 hl.	8°4	145 francs.
	Près Lézignan	:	1.000 hl.	9°4	185 francs.
Vieux :	Près Béziers	:	1.400 hl.	10°	155 francs.
	Près Vias	:	5.000 hl.	9°	150 francs.
	Près Béziers	:	3.000 hl.	9°9	165 francs.
	Près Vias	:	3.500 hl.	9°4	140 francs.

Béziers. — Affaires traitées du 9 au 15 décembre inclus : M. B., Vias, 3 280 hectos, rouge vieux, 9°3 à 140 francs ; acheteur : F. ; M. G., Béziers, 1 500 hectos, rouge vieux, 10°2 à 155 francs ; acheteur : D. ; M. C., Portiragnes, 2.400 hectos, 10°3 à 155 fr. ; acheteur : M. C. F. M. V., Maureilhan, 2.000 hectos, 10°2 à 152 fr. ; acheteur : M. C F. ; M. D., Cazouls, 1.000 hectos, rouge, 9 degrés à 135 francs ; acheteur : M. P. ; M. R., Bassan, 950 hectos, rouge, 9°7 à 145 francs ; acheteur : M. P.

Pézenas — Cours des vins du 17 décembre 1932 :
Vins rouges, de 7 à 8 degrés, de 12,50 à 15 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 9 à 10 degrés, 14 à 16 fr. 00 le degré ; vins blancs, de 15 à 16 fr. 00 le degré.

Olonzac. - Vins rouges 1931 : 12,00 à 15 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 18 décemb. 1932 : vins rouges 1932, 8 à 10°, 108 à 135 francs.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 17 décembre 1932 : de 7° à 10°, de 12 à 15 fr.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours :
Vins rouges : de 8 à 11 degrés et au-dessus, de 13,50 à 16 fr. le degré.
Observation : La situation se maintient et les cours sont très fermes.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 9 au 15 décembre : Vins du Narbonnais, de 6°5 à 8 degrés, de 70 à 100 fr. l'hecto ; de 8 à 9 degrés de 100 à 125 francs ; de 9 à 10 degrés, de 125 à 150 francs l'hecto.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière :
Minervois, de 9°, de 11,50 à 15 fr. 00 le degré.
Corbières, de 11,50 à 15 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1931	Cours du 10 déc.	Cours du 17 déc.
8°.................	Vins nouveaux	Vins nouveaux	Vins nouveaux
9°.................	8,50 a 9 fr. 00	7°5 à 10°	7° à 10°
10°.................		de 11,00 à 14 fr. 50	de 11,00 à 15 fr. 00
11°.................		le degré	le degré
12 à 13°			
15°			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — De 7°5 à 11°. de 86 fr. à 180 fr. l'hectolitre.
Alcools. — Pas d'affaire.

BOUCHES-DU-RHONE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 14 décembre. — Région : rouge, 11,00 à 15 fr. 00 l'hecto-degré ; blanc, 11,00 à 16 fr. 00 l'hecto-degré ; rosé, 11,00 à 16 fr. 00 l'hecto-degré.

VAR. — **Rougiers.** — La Coopérative viticole « La Fraternelle » vient d'effectuer la vente de 900 hectos de vin d'alicante au prix de 145 fr. l'hecto.

LES VINS NOUVEAUX DU MACONNAIS ET BEAUJOLAIS

Mâcon, 10 décembre. — Depuis quelques semaines, le commerce des vins a été très actif dans toute la région mâconnaise et surtout beaujolaise.

A Chaintré, ainsi qu'à Fuissé et Pouilly, les grands vins blancs ayant cette dernière appellation, valent de 500 à 600 francs la pièce soutirée suivant qualité.

Dans le Beaujolais, en ce qui concerne les vins rouges, une grosse partie de la récolte est vendue; les négociants en gros, ceux de Paris notamment, ont fait cette année des achats importants.

A Juliénas, plus de la moitié de la récolte de 1932 est vendue, et l'on paye à présent 600 à 650 francs la pièce soutirée.

Les grands vins de Fleurie, Morgon et Chenas ont été payés 750 à 850 fr. la pièce, suivant qualité. Le Moulin-à-Vent vaut à présent 900 francs et au-dessus la pièce.

A Saint-Amour, dans la partie du vignoble avoisinant Juliénas, c'est-à-dire à la ville, tout a été vendu, et les dernières caves ont été payées à raison de 550 à 600 francs la pièce soutirée. Dans l'autre partie du vignoble, au Piètre, on vend à présent les vins rouges de 1932 autour de 500 francs.

LES VINS DE LA CÔTE-RÔTIE

Ampuis, 11 décembre. — Les déclarations de récolte étant achevées, nous pouvons indiquer exactement la situation du vignoble de Côte-Rôtie.

Ce vignoble occupe une partie des trois communes d'Ampuis, Tupins-Semons et Saint-Cyr-sur-le-Rhône. Sur les 284 hectares de vignes de ces localités, il y a 54 hectares complantés en serine et en vionnier: 36 hectares 50 à Ampuis, 16 hectares 50 à Tupins-Semons et 1 hectare à Saint-Cyr.

La récolte de 1932 s'élève, tant pour les premiers crus que pour les deuxièmes, à 1.298 hectolitres, dont 988 à Ampuis, 305 à Tupins-Semons et 5 à Saint-Cyr.

ALGÉRIE. — **Alger. — Du 10 décembre 1932 :**

Vin rouge, 1er choix, le degré 14,00 à 15 fr. 00 ; 2e choix, le degré 12 fr. 75 à 14,00; 3e choix, le degré, 12,75 à 14 fr. ; vin blanc, de raisins rouges, le degré, 13,50 à 15 fr. 00; vin de distillerie, 7,75 à 7 fr. 50 le degré, propriété.

Oran. — Du 10 décembre 1932 :

Vin rouge et rosé, le degré, 13,00 à 14 fr. 00; vin blanc, le degré, 15,00 à 15 fr. 50.

COTE DES PLANTS DE VIGNE

Montpellier. — Le Syndicat des viticulteurs-pépiniéristes du Midi nous communique :

Marché du 20 décembre. — Cote. — Variétés courantes : Racinés, 200 à 350 francs le mille; Greffés-soudés, 700 à 900 francs le mille. — Variétés spéciales (Berlandieri, etc.) : Racinés, à partir de 500 francs ; Greffés-soudés, épuisés. — Selon quantités, variétés et porte greffes.

Majoration de détail, 20 pour cent.

Cote inchangée. Peu d'affaires par suite du mauvais temps général.

ALCOOLS

Montpellier.— Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 840 à 850 fr. ; eaux-de-vie de marc 52°, 770 à 790 fr. ; marc à 86°, 780 fr., pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 850 à 860 fr. ; trois-six de marc, 86°, à 800 810 fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, 790 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 830 à 850 fr. ; trois-six marc 100° deg., 780 à 800 fr. ; eau-de-vie de marc 5?°, 760 à 780 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 875 à 925 ; marc, 725 à 750 fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 16 décembre 1932

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate ..	2 fr. 80 à 3 fr. 00 le deg casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	1 fr. 60.
— — 20 à 22 o/o —	1 fr 75 à «,»» degré acid. tot.
— — au-dessus.	1 fr. 85 à »,»» —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique....................	[illegible] fr. 50 à » fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 80 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendanee plus facile en raison des besoins financiers de fin d'année.

CÉRÉALES

Paris — *Bourse de Commerce.* — 20 décembre 1932.

	Courant	janvier	3 d'Avril
Blé........	11?,50-112,75 P.	114,75-114,50 P.	119,50 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine	83	84,50 P.	87 à 83

COURS DES ENGRAIS AZOTÉS

	Déc.	Janv.	Févr.	Mars	Avril
Sulfate d'ammoniaque, 20,40 o/o azote ammoniacal........	90,50	92,50	93,50	94,50	94,50
Nitrate de chaux 13 o/o d'azote nitrique.....	77	78	79	80	80,50
Nitrate de chaux 15,5 o/o azote nitrique.......	88,50	89,50	90,50	91,50	92
Ammonitre granulé 15,5 o/o d'azote 1/2 ammoniacal, 1/2 nitrique....................	79	80	81	82	82,50
Canamide en grains 20 o/o azote ammoniacal.	100	101	102	103	104
Cianamide en poudre huilée 18 o/o azote ammoniacal..................................	90	91	92	93	94
Nitrate de soude synthétique, 15,5 o/o d'azote nitrique et du Chili........................	91,25	92,25	93,25	94,25	94,75
Potazote 12,5 o/o d'azote, 25 o/o de potasse.....	—	—	—	—	—
Nitropotasse 16,5 d'azote, 25 o/o de potasse...	122,50	123,50	124,50	125,50	126
Phosphate d'ammoniaque 20,5 o/o d'azote 52,5 o/o d'acide phosphorique..............	—	—	—	—	—

Prix franco par wagon de 10 tonnes (gare grands réseaux Hérault) en sacs de 100 kilogs. Pour le nitrate de soude synthétique et du Chili (départ Sète).

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 107,50 à 110 : Sulfate ammoniaque, 20 21, 93 à 95 ; sulfate potasse, 48,52, 110 à 112 ; chlorure potassium, 48-52, 81 à 83 ; sylvinite riche, 20-22, 30 à 31 ; sulfate de cuivre crist. 98-99, 145 à 150 ; sulfate cuivre neige, 150 à 155 ; sulfate de fer 25 à 26 ; superphosphate minéral 14, 26,50 à 27,50, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 11 au samedi 17 Décembre 1932

	Température 1932 maxima	Température 1932 minima	Température 1931 maxima	Température 1931 minima	Pluie 1932 mill.	Pluie 1931 mill.
Angers						
Dimanche	8.8	1.8	13.2	9.6	0.1	4.6
Lundi	6.4	—0.6	10.0	4.8	«	0 6
Mardi	3 0	0.6	8.4	0 0	«	«
Mercredi	2.4	0 0	10.4	4.5	»	»
Jeudi	2 4	0.4	10.2	3.5	»	trac.
Vendredi	3 0	0 0	10.8	8 5	»	«
Samedi	0.2	– 2.4	7.2	1.2	2.6	»
Total					113.5	102.4
Angoulême						
Dimanche	10.2	4.9	12.5	10.2	1 7	1.9
Lundi	6.2	– 3.2	11 5	4.0	«	10.5
Mardi	8.4	2.7	5.2	2.3	3.6	»
Mercredi	5.9	2 3	7.7	0.1	trac.	1.1
Jeudi	5.2	1.7	11.2	—1.0	1.0	»
Vendredi	3.8	1.7	10.1	7.5	2.8	0.4
Samedi	6.0	1.4	5.9	—1 6	1 2	«
Total					281.2	177.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche	8.1	5.8	10.2	4.8	0.2	trac.
Lundi	6.5	—2.0	8.8	6.3	«	11.3
Mardi	4.0	—2 4	5.7	4.9	»	0.5
Mercredi	0.0	—0.1	3.8	—1.8	trac.	0.1
Jeudi	0 2	—4.6	7 0	1.9	0.3	5.0
Vendredi	«	«	9.2	5 1	»	0 8
Samedi	2.0	—0 8	4 8	—5.3	trac.	«
Total					181.5	160 0
Bordeaux						
Dimanche	10.8	6 4	14.2	7.2	7.2	3.6
Lundi	[illegible] 8	—2.9	11.2	5.0	1 7	6.6
Mardi	1[illegible] 3	3.0	6.6	2 0	2.3	«
Mercredi	1[illegible] 2	5.8	4.8	– 1.0	«	«
Jeudi	1[illegible] 5	8.6	7.4	– 0.4	trac.	»
Vendredi	9.3	5 0	10.9	7.0	»	6.4
Samedi	1[illegible].0	5.0	7.6	0.2	»	«
Total					346.5	207.3
Toulouse						
Dimanche	9.4	7.2	12.2	4.4	7.2	»
Lundi	6.9	– 3.8	9.9	6.9	»	5.3
Mardi	10.5	5 2	9.8	6.9	0.3	0.2
Mercredi	12.2	3.9	8 1	5.4	«	trac.
Jeudi	8.9	4 2	8.0	4.2	trac.	0.3
Vendredi	11.5	6 8	8.6	6.1	»	1.2
Samedi	14.1	7.8	7.8	—0.1	«	«
Total					157.5	208.2
Perpignan						
Dimanche	12 6	3 2	14.5	5.1	»	«
Lundi	10 7	0 2	11 8	8.5	»	4.9
Mardi	13 1	5 8	14.3	9.1	«	«
Mercredi	10.2	5 9	10.6	8 3	»	«
Jeudi	7.8	5.8	11.3	7.6	trac.	»
Vendredi	11.8	6.4	14.2	6.5	»	»
Samedi	17.3	8.7	12.2	8 0	0.2	«
Total					195.4	103 5

	Température 1932 maxima	Température 1932 minima	Température 1931 maxima	Température 1931 minima	Pluie 1932 mill.	Pluie 1931 mill.
Mourmelon						
Dimanche	6.9	3.6	11.0	6.2	«	20.0
Lundi	1 0	– 3.2	9 6	6 7	0.3	6.3
Mardi	0.5	–1.3	4 2	5.2	«	«
Mercredi	5.4	–1.6	6 5	–1 9	«	trac.
Jeudi	4 1	–3.0	7.7	3.4	«	5.3
Vendredi	1.8	–4.1	8 6	7.2	»	2.0
Samedi	1.5	–1.5	4.4	– 6.1	»	«
Total					204.0	152.8
Dijon						
Dimanche	7.1	5.4	10.3	5 8	10.1	»
Lundi	4.1	—0.2	9.7	7 6	«	4.2
Mardi	0.4	—0.7	8 8	1.6	«	»
Mercredi	3 0	—2.0	5.4	—3.7	«	»
Jeudi	1.3	—2.2	7.2	2.7	«	2.4
Vendredi	1.0	—3.5	7.0	4 3	»	3.2
Samedi	2 9	– 2.1	3.6	—4.1	6 3	«
Total					250.5	150.8
Lyon						
Dimanche	9.4	7 8	»	5.1	«	«
Lundi	3.9	044	10.1	8 7	»	22.9
Mardi	5.2	0.3	5.5	4.4	»	«
Mercredi	0.6	—0.2	5.4	—1.2	»	«
Jeudi	0 1	—3 5	6.2	0.5	trac.	0.1
Vendredi	—0.2	—1.0	8.7	4.6	13.6	1.5
Samedi	2.3	—1 3	2 6	—2 8	1.3	«
Total					182 9	190.3
Marseille						
Dimanche	10 9	6.8	17.7	6.2	4.0	»
Lundi	10.2	5.4	15.5	12 8	0.1	trac.
Mardi	12.2	2.0	11 5	0 5	0.3	«
Mercredi	11.3	2.8	«	3.6	«	«
Jeudi	12.6	0.8	11.3	0.5	»	«
Vendredi	10.9	9 4	12.5	6.8	«	«
Samedi	13.6	8.3	7.0	—0 9	0.2	«
Total					183.1	233.6
Montpellier						
Dimanche	14.5	6 9	12 2	—3 2	trac.	«
Lundi	16.9	11.7	13 3	—2 1	trac.	»
Mardi	14.5	12 3	10 5	—2 1	5.8	»
Mercredi	12.3	10.2	12 5	—3.9	32.6	«
Jeudi	15.9	10.9	0 0	—3 9	1.5	»
Vendredi	15.9	11 0	6 3	—5.9	2 9	»
Samedi	14.9	10 9	3.2	—6 0	2.3	»
Total					404.9	320.6
Alger						
Dimanche	»	«	25 1	7 1	«	«
Lundi	«	»	19.8	6 0	«	«
Mardi	«	«	11.7	7.0	»	20.6
Mercredi	»	»	13 2	8.9	»	21.6
Jeudi	«	»	12 2	9.3	»	16.3
Vendredi	»	«	13.7	7 2	«	8.1
Samedi	»	«	11 9	9 0	«	1.5
Total					23.5	197.9

Observations. — Automne Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.

TABLE ANALYTIQUE DU TOME IIC

Y

TABLE DES AUTEURS DU TOME IIC

TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE EN COULEURS



Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan